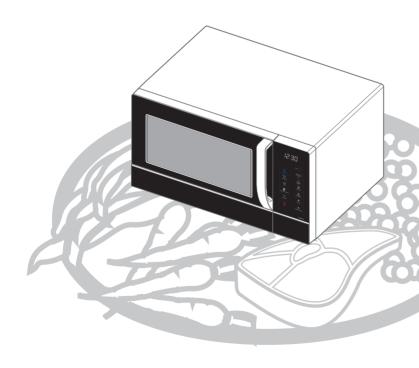


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя

MW89MPSR



Печь	2
Принадлежности	2
Панель управления	2
Использование данной инструкции	3
Меры предосторожности	3
Установка вашей микроволновой печи	4
Установка времени	5
Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла	
проблема	5
Приготовление / Разогрев пищи	6
Уровни мощности	6
Остановка приготовления пищи	6
Корректировка времени приготовления	7
Использование режима Автоматический разогрев/Приготовлен	ие 7
Настройки режима Автоматический разогрев/Приготовление	
Использование режима Автоматической быстрой разморозки	8
Параметры режима Автоматической быстрой разморозки	
Использование режима приготовления "Кафетерий"	9
Настройки Кафетерия	
Использование функции пароварка	10
Использование руководства по автоматическому приготовлени	ю
пищи на пару	10
Использование руководства по обработке паром вручную	11
Использование функции удаления запаха	12
Использование функции любимый рецепт	12
Отключение звукового сигнала	
Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности	13
Руководство по выбору посуды	
Чистка вашей микроволновой печи	15
Хранение и ремонт вашей микроволновой печи	15
Технические характеристики	16

Код №: DE68-03493N



Принадлежности

В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



 Муфта, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи. Назначение: Муфта вращает поднос.



 Роликовая подставка, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи. Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. Вращающийся поднос, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр садится на муфту.

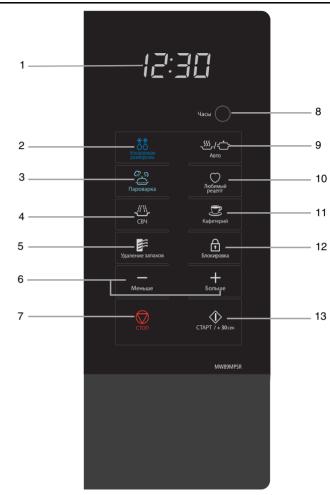
Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



Емкоть для приготовления на пару, см. стр. 10.
 Назначение: Пластиковая емкость, применяемый при использовании режима "Пароварка".

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося поднос.

Панель управления



- 1. ДИСПЛЕЙ
- 2. Ускоренная разморозка
- 3. ВЫБОР ПАРОВАРКИ
- **4.** УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ
- 5. КНОПКА "УДАЛЕНИЕ ЗАПАХОВ"
- КНОПКИ БОЛЬШЕ (+)/ МЕНЬШЕ (-) (задание времени приготовления, веса и размера порции)
- 7. КНОПКА "СТОП/ОТМЕНА"
- 8. УСТАНОВКА ЧАСОВ
- 9. ВЫБОР БЛЮДА В РЕЖИМЕ АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- 10. КНОПКА "ЛЮБИМЫЙ РЕЦЕПТ"
- 11. КАФЕТЕРИЙ
- **12.** ВЫБОР РЕЖИМА «БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ
- 13. КНОПКА СТАРТ

Использование данной инструкции

Вами приобретена микроволновая печь SAMSUNG. Данное "Руководство пользователя" содержит разнообразные полезные сведения о том. как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Принадлежности и посуда, подходящие для применения
- Полезные советы по приготовлению пищи

В начале инструкции имеются иллюстрации печи и, что более важно, элементов панели управления. Они помогут легко найти необходимые кнопки.

В качестве иллюстраций к пошаговым операциям используются три значка.





Важно

Примечание

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм.

- (a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- (b) Не допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.
- (с) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:
 - (1) дверца (не должна быть погнутой);
 - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь, что соблюдены следующие меры предосторожности.

 Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п. Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

<u>Причина</u>: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, необходимо время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
 - Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.
- Для маленького количества пищи требуется меньшее время приготовления или разогрева. Если в таких случаях применять обычное время приготовления, это может привести к перегреву или воспламенению.
- Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом.

Для предотвращения такой ситуации **ВСЕГДА** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей.

Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.

При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:

- * Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
- Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- НИКОГДА не наполняйте емкость до краев и используйте такую емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание переливания жидкости через край при ее вскипании. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве. НИКОГДА не нагревайте бутылочку детского питания с надетой на нее соской, поскольку она может лопнуть при перегреве.
- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева. Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Меры предосторожности (продолжение)

- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- НЕ закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти
 материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим
 из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет
 находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- ВСЕГДА используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор. пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур и вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Не пользуйтесь печью, если сетевой шнур или вилка повреждены.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу. Причина: выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.
- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа "пощелкивания".

<u>Причина</u>: это нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- НЕ включайте микроволновую печь, если она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. По истечении 30 минут можно вновь использовать печь обычным образом. Рекомендуется всегда держать в печи стакан с водой. Вода будет поглощать энергию микроволн в случае случайного запуска печи.
- Микроволновую печь нельзя помещать в шкафу.

ВАЖНО

- НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться или играть с микроволновой печью. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, у которых нет опыта или знаний, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования устройства лицом, отвечающим за безопасность.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии микроволн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕЛУПРЕЖЛЕНИЕ

Жидҡости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕЛУПРЕЖЛЕНИЕ

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной для того, чтобы безопасно выдержать вес печи.



- При установке печи обеспечьте для нормальной вентиляции зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней крышки печи.
- 2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
- Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.
- Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель или комплект для подключения к электросети, которые можно приобрести у изготовителя или его авторизованного агента по обслуживанию. Для обеспечения вашей безопасности подключите вилку электрического кабеля к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

 \triangleright

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



1. Чтобы время Нажмите кнопку (Часы) ... показывалось...

В 24-часовой системе Один раз В 12-часовой системе Два раза



Установите цифры часов нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).



3. Нажмите кнопку Часы .



4. Установите цифры минут нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (**БОЛЬШЕ**).



5. Нажмите кнопку Часы.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема

Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

- Это нормально.
 - Конденсация влаги внутри печи.
 - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
 - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- ◆ Когда вы нажимаете кнопку СТАРТ, печь не начинает работать.
 - Полностью ли закрыта дверца печи?
- Пища совсем не готовится
 - Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку СТАРТ?
 - Закрыта ли дверца?
 - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- Пища пережарена или недожарена
 - Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
 - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
 - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
 - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
 - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
 - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
 - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время..



Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку СВЧ.

Результат: Дисплей показывает сообщение 850 Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите подходящий уровень мощности, вновь нажимая кнопку СВЧ, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности.



Установите нужное время приготовления нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).



Нажмите кнопку СТАРТ .

<u>Результат:</u> Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:

- Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
- Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- 3) Дисплей вновь показывает текущее время.



Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (850 Вт), нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	850 BT
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 BT
СРЕДНИЙ	450 BT
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 BT
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 BT
НИЗКИЙ / ПОДОГРЕВ	100 BT

Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.



Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



 Чтобы остановить приготовление временно: Откройте дверцу.

<u>Результат:</u> Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **CTAPT**.



 тобы остановить приготовление полностью:; Нажмите кнопку СТОП

Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку СТОП (♠).



Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки $\mathsf{CTOI}(\bigcirc)$.

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30s сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

Использование режима Автоматический разогрев/Приготовление

В режиме Автоматического разогрева имеется пять запрограммированных по времени рецепта риготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ). Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



 Нажатием кнопки Автоматический разогрев/ Приготовление (巡点) один или несколько раз, выберите блюдо, которое вы хотите приготовить.



Задайте размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ). (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку СТАРТ.

<u>Результат:</u> Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:

- 1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
- 2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
- Дисплей вновь показывает текущее время.



Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Настройки режима Автоматический разогрев/Приготовление

В приведенной ниже таблице представлены несколько программ режима Автоматический разогрев/Приготовление (ৣ৸), количество продукта, время приготовления и необходимые рекомендации.

Код / Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Поместите блюдо на керамический поднос и покройте его пищевой пленкой. Эта программа рекомендуется для блюд, включающих 3 компонента (напр., мясо в соусе, овощи с гарниром картофелем, рисом или макаронами).
2. Замороженное готовое блюдо	300 - 350 г 400 - 450 г	4 мин.	Возьмите готовое блюдо и убедитесь в том, что емкость, в котором оно упаковано, можно помещать в микроволновую печь. Сделайте в пленке отверстие для вентиляции. Поместите замороженное блюдо в центр печи. Данная программа рекомендуется для замороженных блюд, состоящих из 3 компонентов (напр., мясо в соусе, овощи с гарниром - картофелем, рисом или макаронами).
3. Картофель в мундире	200 r 400 r 600 r	3 мин.	Выберите картофелины примерно одинакового размера общим весом около 200 г. Вымойте картофелины и проткните кожуру вилкой в нескольких местах. Оберните каждую картофелину пищевой пленокой. Поместите одну картофелину в центр подноса, две картофелины с обеих сторон от первой, а 3 картофелины поместите вместе на вращающийся поднос.
4. Свежие овощи	100 - 150 r 200 - 250 r 300 - 350 r 400 - 450 r 500 - 550 r	3 мин.	Промойте, очистите, разрежьте овощи на примерно равные части и . взвесьте. Поместите их в стеклянный сосуд с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на порцию 100-250 г. или 45 мл (3-4 столовые ложки) на порцию 300-550 г. После приготовления перемешайте овощи.
5. Замороженные овощи	100 - 150 r 200 - 250 r 300 - 350 r 400 - 450 r 500 - 550 r	3-4 мин.	Взвесьте замороженные овощи (-18°C) и поместите их в стеклянный Сосуд с крышкой. Для приготовления порции 100-350 г. добавьте 15 мл (1 столовая ложка) воды, для порции 400-550 г 30 мл. воды (2 столовые ложки). Перемешайте овощи после приготовления и перед подачей на стол. Данная программа рекомендуется для приготовления горошка, сладкой кукурузы, капусты брокколи, цветной капусты и смеси овощей, включающей горошек, морковь и цветную капусту.

Использование режима Автоматической быстрой разморозки

Функция «Быстрое размораживание» позволяет быстро разморозить мясо, птицу, рыбу, хлеб/кондитерские изделия.

Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

 \triangleright Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



несколько раз в соответствии с типом продуктов, которые вы собираетесь разморозить. (Подробные сведения см. в таблице на противоположной



Задайте вес продуктов нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).

Вы можете задать вес максимум 1500 г.



3. Нажмите кнопку СТАРТ. Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
- Вновь нажмите кнопку СТАРТ, чтобы закончить размораживание.

 \triangleright Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию "Приготовление/ разогрев пищи" с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе "Приготовление/ разогрев пищи" на стр. 6.

Параметры режима Автоматической быстрой разморозки

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.

Поместите блюдо с продуктами на вращающийся поднос.

Переверните продукты, когда прозвучит звуковой сигнал. Поместите мясо на керамическое блюдо мясо, птицу, рыбу и хлеб/ кондитерские изделия.

Продукты	Bec	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200 - 1500 г	20-90 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200 - 1500 г	20-90 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу как целиком так и в виде кусков.
3. Рыба	200 - 1500 г	20-80 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе
4. Хлеб/ Выпечка	125 - 625 г	10-60 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочк в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевого выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходи для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов с тротов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью

Использование режима приготовления "Кафетерий"

В режиме приготовления "Кафетерий" время приготовления устанавливается автоматически.

Вы можете задать размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) u (БОЛЬШЕ).

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



 Выберите тип пордуктов, которые вы хотите приготовить, нажав кнопку Кафетерий () один или несколько раз.



Задайте размер порции нажатием кнопок (**МЕНЬШЕ**) и (БОЛЬШЕ).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. <u>Результат:</u> Начнется приготовление пищи. По его окончании:

- 1) Печь подаст четыре звуковых сигнала.
- Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
- 3) Вновь отобразится текущее время.

Пример: Чтобы разогреть одну чашку кофе, нажмите кнопку Кафетерий одну раз и задайте размер порции поворотом ручки круговой шкалы. См. таблицу на следующей странице.



Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

Настройки Кафетерия

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева напитков и размораживания замороженных кусков пирога.

В таблице представлены количество продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Напитки Кофе, молоко, чай, вода (комнатная температура)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в центр вращающегося подноса. Подогревайте, не накрывая крышкой. Тщательно помешайте разогреваемое блюдо до и после времени выдержки. Вынимая чашки будьте осторожны (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2. Заморо- женный торт	100 г (1 кусок) 200 г (2 куска) 300 г (2-3 куска) 400 г (3-4 куска) 500 г (4 куска)	5-15 мин.	Помещайте плоские куски замороженного пирога (температура - 18°C) прямо на металлическую полку. Помещайте куски большего размера и оладьи на вращающийся поднос. Помещайте один кусок в центр, 2 куска друг напротив друга и 3-4 куска пирога по кругу. Благодаря использованию печи пирог будет теплым и хрустящим Эта программа подходит для кусков пирога, например, яблочного пирога с обсыпкой, пирога штройзель, пирога с маком и оладий. Она не подходит для подогревания целого пирога, пирожного с кремом и пирога с шоколадом

Использование функции пароварка

При использовании функции пароварка время приготовления устанавливается автоматически.

Вы можете задать размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) u (БОЛЬШЕ).

Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

Сначала поместите пластиковую пароварку в центр вращающегося подноса и закройте двериу.



1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку Пароварка (😩) однократно или несколько раз.



Задайте размер порции нажатием кнопок (МЕНЬШЕ) и (БОЛЬШЕ).

(смотрите таблицу справа).



3. Нажмите кнопку < Результат. Начнется приготовление пищи.

По его окончании:

- Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту). 3) Вновь отобразится текущее время.

Советы по приготовлению пищи на пару

Компоненты пароварки







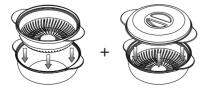
Корзина

Крышка

Обращение с пароваркой



(Чаша + крышка)



(Чаша + корзина + крышка)

Использование руководства по автоматическому приготовлению пищи на пару

В следующей таблице представлены 5 автоматических программ для функции пароварки, указано количество продуктов, время выдержки и приведены соответствующие рекомендации. При использований функции пароварки всегда используйте паровую установку и добавляйте воду в соответствии с инструкциями в таблице. Пища будет готовиться с помощью микроволн и пара.

Код/ продукты	Размер порции	Время выдержки	Обращен ие	Рекомендации
1. Белый рис	150-200 r 250-300 r 350-400 r	4-5 мин.	Чаша + крышка	Используйте пропаренный белый рис. Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте холодную воду (150-200 г - 450 гр. воды, 250-300 г - 370 гр. воды, 350-400 г - 870 гр. воды). Закройте крышкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять. После приготовления удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.
2. Гречнева я крупа	125 г 250 г	2-5 мин.	Чаша + крышка	Поместите гречневую крупу в чашу пароварки. Добавьте 250 мл холодной воды для 125 г и 500 мл воды - для 250 г гречневой крупы. Добавьте специи, щепотку соли и немного масла. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления тщательно перемешайте и оставьте настаиваться без крышки. Удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.
3. Очищенн ый картофе ль	100-150 r 200-250 r 300-350 r 400-450 r 500-550 r 600-650 r	2-3 мин.	Чаша + крышка	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Рекомендуется выбирать картофель среднего размера и разрезать его на 6 частей. Поместите нарезанный картофель в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45-60 мл (3-4 столовые ложки) 400-650 г картофеля. Закройте крышкой.
4. Свежие овощи	100-150 r 200-250 r 300-350 r 400-450 r 500-550 r	1-2 мин.	Варить в корзине под крышкой	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Вставьте корзину в чашу пароварки. Распределите овощи на лотке. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45 мл (3 столовые ложки) к 400-550 г овощей. Закройте крышкой.
5. Овсяная каша на молоке	50 r 100 r	1-2 мин.	Чаша + крышка	Поместите овсяные хлопья в чашу пароварки, добавьте немного масла и щепотку соли. Добавьте 300 мл охлажденного молока к 50 г (1 стакан) овсяных хлопьев и 525 мл к 100 г (2 стакана). Закройте крышку пароварки. Тщательно перемешайте после приготовления. Удалите влагу внутри печи с помощью кухонной бумаги.

Использование руководства по обработке паром вручную

Продукты	Размер порции		Врем я (мин.)	Время выдерж ки (мин.)	Обраще ние	Инструкции
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	850 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.
Свежие овощи	300 r	850 BT	4-5	1-2	Чаша + корзина + крышка	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.
Замороже нные овощи.	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша + корзина + крышка	Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.
Свежее рыбное филе	300 г	1. уровень: 850 Вт 2. уровень: 450 Вт		1-2	Чаша + корзина + крышка	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе сайды, морского окуня или семги. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.

Куриная грудка	300 г	1.уровень: 850 Вт 2.уровень: 600 Вт	1-2 7-8	1-2	Чаша + корзина + крышка	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.
Рис	250 г	850 BT	15-18	5-10	Чаша + крышка	Поместите пропаренный рис в чашу. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления оставьте белый рис потомиться в течение 5 минут, а коричневый рис в течение 10 минут.
Картофел ь в мундире	500 г	850 Вт	7-8	2-3	Чаша + крышка	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды Закройте крышкой.
Тушеное мясо или рыба (из холодиль ника)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка	Поместите мясо в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Замороже нные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + корзина + крышка	Смочите верхнюю часть вареников с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных вареника рядом в корзину. Вставьте корзину в чашу. Закройте крышкой.
фруктовы й компот	250 г	850 BT	3-4	2-3	Чаша + крышка	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 ч.л. сахара. Закройте крышкой.

Использование функции удаления запаха

Используйте эту функцию по окончании приготовления продуктов с сильным запахом или при сильной задымленности во внутренней камере печи.

Сначала почистите внутреннюю камеру печи.



1. Почистив внутреннюю камеру печи, нажмите кнопку Удаление запахов (歸). По окончании удаления запахов вы услышите четыре звуковых сигнала.



На заводе-изготовителе запрограммировано время удаления запахов, равное 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30 сек.



Максимальное время удаления запахов равняется 15 минутам.

Использование функции любимый рецепт

Если вы часто готовите или разогреваете одни и те же типы блюд, вы можете сохранить в памяти печи время приготовления и уровень мощности, чтобы вам не пришлось устанавливать их вновь каждый раз.

Вы можете сохранить параметры для двух разных блюд.

Занесение параметров в память



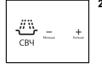
1. Чтобы запрограммировать... Первую программу

Вторую программу

Нажмите кнопку Любимый рецепт()

Один раз (дисплейпокажет сообщение Р1) Два раза (дисплей покажет

сообщение Р2)



2. Установите параметры вашей программы приготовления (время приготовления и уровень мощности) как обычно. См. соответствующий раздел при необходимости.



3. Нажмите кнопку СТАРТ.

Результат: Установленные вами параметры приготовления теперь сохранены в памяти печи.

Использование запомненной программы

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте двериу.



1. Чтобы выбрать...

Нажмите кнопку Любимый рецепт()

Первую программу Вторую программу

Один раз (дисплейпокажет сообщение Р1)

Два раза (дисплей покажет сообщение Р2)



2. Нажмите кнопку СТАРТ.

Результат: Блюдо готовится в соответствии с вашими пожепаниями

Отключение звукового сигнала

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



CTOП CTAPT /+30 сек

Одновременно нажмите кнопки СТОП (♠) и СТАРТ (♠).

Результат:

♦ На дисплее появляется сообщение.



чь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки..

 Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки СТОП (♠) и СТАРТ (♠).

<u>Результат:</u>

На дисплее появляется сообщение.



◆ Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам "запереть" печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть "заперта" в любое время.



- 1. Нажмите кнопку **Блокировка**(⊕) от детей. <u>Результат:</u>
 - ◆ Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).
 - ◆ На дисплее появляется сообщение "L".





 тобы разблокировать вашу печь, нажмите кнопку Блокировка(₁) от детей.
 Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микро- волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	√ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги
Блюдо для подрумянивания	/	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	√	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	/	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов		
быстрого приготовления	_	
 Полистироловые стаканчики и контейнеры 	<i>\</i>	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
 Бумажные пакеты или газеты 	X	Могут загореться.
 Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка 	Х	Может вызвать электрическую дугу.

Стекля	ная посуда		
•	Посуда из закаленного стекла	1	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
•	Тонкая стеклянная посуда	1	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
•	Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева
Металл			
•	Блюда Перекрученные проволочки для завязки пакетов	×	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
Бумага			
•	Тарелки,	✓	Для кратковременного
	стаканчики,		приготовления и разогрева. Также
	салфетки и		для поглощения избыточной влаги.
•	кухонная бумага Переработанная из вторсырья бумага	X	Может вызвать электрическую дугу.
Пласти	,		
•	Контейнеры	/	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
•	Покрывающая пленка	√	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.
•	Пакеты для заморозки	✓ X	нригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
	нированная или проницаемая	/	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

^{✓ :}Рекомендуется

[✓] X:Использовать с осторожностью

X :Использование небезопасно

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частии пиши:

- Внутренние и наружные поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовая подставка
- ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.
- Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.
- Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой.
 Смойте мыло и вытрите насухо.
- 2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
- Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мошности.
- Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).
 - **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:
 - Не накапливались

Не мешали нормальному закрытию дверцы

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся кожух

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике

- НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
 - Отключите ее от сетевой розетки
 - Обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
 Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.
- Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	MW89MPSR
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны	1250 Вт
Выходная мощность	100 Вт/850 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш х В х Г) Габаритные Внутренняя камера печи	489 x 275 x 385 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 литра
Масса Нетто	Приблизительно 13,5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях Срок службы: 7 лет





-. Сертификат : **РОСС КВ.АЯ46.В14747**

-. Срок действия : **c 28. 01. 2008 по 27. 01. 2011**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee